

**KUALITAS CINCAU HIJAU DI KOTA YOGYAKARTA BERDASARKAN  
KEBERADAAN BAKTERI Coliform (*Escherichia coli* dan *Salmonella sp*)  
dan HIGIENE SANITASINYA**

**Oleh: Inggried Ardhihapsari**

**ABSTRAK**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas mikrobiologis cincau hijau yang meliputi uji Coliform dan uji Fecal Coli dengan metode *Most Probable Number* (MPN), keberadaan *Escherichia coli*, dan *Salmonella sp* serta untuk mengetahui nilai higiene sanitasi proses produksi cincau hijau yang diperdagangkan oleh penjual cincau hijau di Kota Yogyakarta.

Pengambilan sampel secara acak dari penjual cincau hijau yang berada di pasar Kota Yogyakarta, yaitu Pasar Demangan, Pasar Kranggan, Pasar Beringharjo, Pasar Sentul, dan Pasar Prawirotaman. Metode penelitian yang dilakukan meliputi pengujian MPN Coliform dengan menggunakan media *Lactose Broth* dilanjutkan pada media *Brilliant Green Lactose Broth*, MPN Fecal Coli dengan menggunakan media *Lactose Broth* dilanjutkan pada media *Escherichia coli Broth*, pengujian keberadaan bakteri *Escherichia coli* menggunakan media selektif *Levine's Eosin Methylen Blue Agar* yang dilanjutkan dengan pengecatan gram dan uji biokimia, pengujian *Salmonella sp* menggunakan media selektif *Salmonella Shigella Agar*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kelima sampel cincau hijau mengandung bakteri Coliform >2.400/g, Fecal Coli pada sampel cincau hijau dari Pasar Beringharjo 1.100/g sedangkan pada keempat sampel cincau hijau dari pasar lainnya >2.400/g, dan positif terkontaminasi bakteri *Escherichia coli*. Cincau hijau untuk kelima sampel negatif uji *Salmonella sp*. Hasil kualitas mikrobiologi seluruh sampel cincau hijau tidak memenuhi persyaratan untuk dikonsumsi. Hasil nilai higiene sanitasi proses produksi cincau hijau sebatas *check list*, dan menunjukkan kategori yang cukup baik.

Kata kunci: Cincau hijau, higiene sanitasi, Coliform, Fecal Coli, *Escherichia coli*, dan *Salmonella sp*